

Baklava de Avellanas Picantes con Relleno de Pera

Makes: 96 servings

96 Servings

Ingredients	Weight	Measure
Queso crema, suave	4 lb	2 cuarto gl (8 tazas)
Peras anjou, peladas, sin el centro, cortadas en cubos	2 lb 12 oz	1 1/4 cuarto gl (5 tazas)
Miel	15 oz	1 1/3 tazas
Huevos	14 oz	1 2/3 tazas
Cascara de limón, rallada	3/4 oz	1/4 tza
Avellanas, cascara removida, tostadas y finamente picadas	1 lb 13 oz	1 1/2 cuarto gl (6 tazas)
Arándano, con sabor dulce, secos, picados	1 lb 8 oz	1 1/4 cuarto gl (5 1/3 tazas)
Azúcar	1 lb 5 oz	3/4 cuarto gl (3 tazas)
Canela, molida	1 oz	1/4 tza

Nutrition Information

Key Nutrients	Amount	% Daily Value
Total Calories	260	
Total Fat	17 g	
Protein	4 g	
Carbohydrates	25 g	
Dietary Fiber	2 g	
Saturated Fat	7 g	
Sodium	150 mg	

Masa Filo "Phyllo" (para pastelería), descongelado	2 lb	
Mantequilla, derretida	1 lb	1/2 cuarto gl (2 tzas)

Directions

1. Bata el queso crema y las peras con una batidora en alta velocidad hasta que estén suaves. Raspe las paredes del tazón.
2. Agréguele la miel, los huevos y la cascara de limón.
3. Mézclelo a velocidad baja hasta que estén bien mezclados. Raspe las paredes del tazón de abajo y los lados.
4. Revuelva las avellanas, arándanos, azúcar, canela y clavos de olor en un tazón separado hasta que se haya mezclado, déjelo a un lado.
5. Ponga la superficie de "phyllo" (finas capas para hacer pastelería de la Cocina Mediterránea) arriba de la parte inferior de un molde con profundidad de 4 pulgadas y que haya sido untado con mantequilla o un molde de 16 x 24 pulgadas con extensores, untado con mantequilla.
6. Agregue 9 superficies más de phyllo, píncele cada capa con mantequilla (mantenga el phyllo cubierto con una toalla húmeda).
7. Ponga la mitad de la mezcla de queso sobre el phyllo y espolvoréela con 5 tazas de la mezcla de especias.
8. Ponga 7 capas de phyllo sobre la mezcla de especias, píncele cada superficie con mantequilla.
9. Coloque una capa del resto de la mezcla de queso, otra capa de 5 tazas de mezcla de especias y 7 capas de phyllo, pincelando cada capa con mantequilla.
10. Espolvoree el resto de la mezcla de especias sobre la parte superior con mantequilla.
11. Hornee a 300°F alrededor de 60 minutos hasta que se dore y el centro esté firme. Déjelo enfriar y refrigérelo.